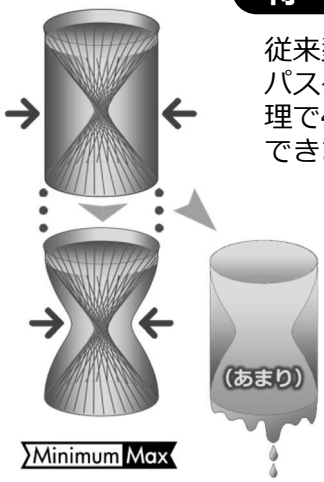
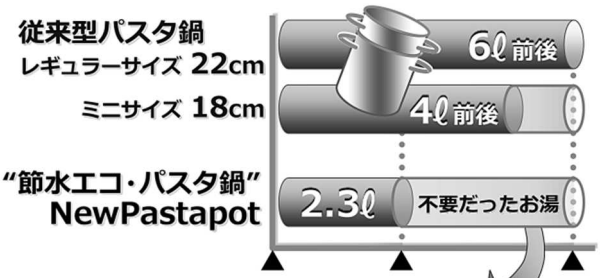
NewPastapot™ ニューパスタポット 取扱説明書



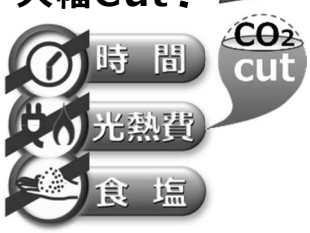
特　長

従来型の4～6リットルの寸胴型パスタ鍋と比べれば、1回の調理で4～6割の水を減らすことができます。



エコノミー&エコロジー効果

これからは水減少に伴って、使用する食塩、光熱費、調理時間（沸騰待ち時間）も大きく削減・短縮できます。さらに家庭からのCO_2排出量も抑制されます。



お使いいただく前に

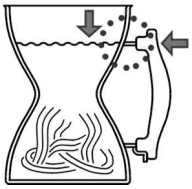
- 取扱説明書を必ず読み、読んだ後は必ず保管して下さい。
- 初めて使われるとき、中性洗剤でよく洗って下さい。
- 100V、200VのIH電磁調理器、その他すべての電気クッキングヒーター、およびガスにご使用できます。

- 本品をパスタを茹でる以外の用途で使用しないで下さい。炒め物、煮物、揚げ物はできません。
- 使用する前には、各部に緩み、亀裂、破損、へこみ、曲がりなどの異常がないことを確認して下さい。鍋底が変形するなど、異常が生じた場合は使用しないで下さい。
- ご使用により取っ手がゆるむ場合があります。そのままご使用になりますと、ぐらついて脱落によるやけど等の事故の恐れがあります。取っ手にゆるみが出た場合は、取っ手の上下に六角穴付ボルトがありますので、六角レンチで締め直して下さい（上部2.5mm穴、下部2mm穴）。取っ手のゆるみが直らなかったり、ボルトが締まらない、ぐらつきや亀裂、変形等の異常がある場合は、そのままご使用にならないで下さい。また、ご自分で応急処置や改造等をしないで下さい。脱落によるやけど等の事故の恐れがあります。

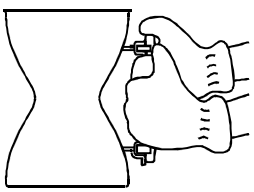
安全にお使いいただくために

- 絶対に空だきをしないで下さい。空だきをしますと、フッ素樹脂塗膜や取っ手の損傷、本体の変形や溶解等によるやけどや火災の原因にもなります。
- 本品の適正容量はパスタを含め2.3リットルです。右図のイラストのように、取っ手の位置より水位が超えないようお使い下さい。これを超えますと、噴きこぼれの原因になります。
- 鍋はコンロやヒーターの中央に乗せ、安定した状態で使用して下さい。IH電磁調理器の場合、ずれて置かれると、異常発熱の恐れがあります。
- ストーブの上では使用しないで下さい。また、電子レンジ、オーブンでは使用しないで下さい。
- 調理中は、絶対にそばを離れないで下さい。短時間にお湯が噴きこぼれる恐れがあります。また、調理中に突然噴き出す突沸が起こることがありますので、常に火力を調整して、十分注意して下さい。
- 水やパスタの入った鍋は大変重くなります。持ち運びの際には、必ず両手で取っ手を握って下さい（右図）。また、加熱した鍋は取っ手も熱くなる恐れがありますので、ミトンなどを併用して下さい。

水　位

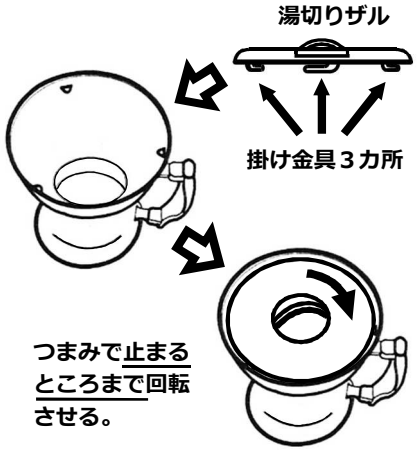


握り方



●付属の湯切りザルはフタではありません。加熱時は使用しないで下さい。
●湯切りザルの取り付けは、つまみで止まるところまで回転して取り付け、外れないよう確認して下さい(右図)。
●湯切りをする際、鍋を上下に動かさないで下さい。湯切りザルが外れる恐れがあります。つまみが熱くなることがありますので、ご注意下さい。
●調理中や使用後は、本体や取っ手が熱くなり、やけどの恐れがありますので十分ご注意下さい。特に、食材が鍋の中に付着した場合、やけどの恐れがありますので、手を鍋の中に入れて取らないで下さい。その際は水を入れて流し出すなどして下さい。また、子供の手の届くところで使用・保管しないで下さい。
●熱せられた使用直後や、空だきをした場合に水等をかけて急冷しないで下さい。変形の原因となります。
●くびれた部分から、万一手が抜けなくなった場合は、洗剤やオイルを塗り、滑りをよくして手を抜いて下さい。
●フッ素樹脂塗膜の剥がれ等の腐食防止のために、調理物を入れたままにしたり、水の中に長時間漬け置くことはしないで下さい。
●高い所から落とす等急激な衝撃を与えないで下さい。

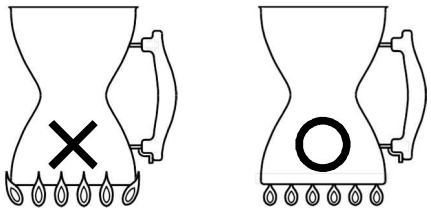
湯切りザルの使い方



ガスレンジでご使用の場合の注意

●炎が底面より大きくならないよう火力を調整して下さい(右図)。炎が底面よりはみ出したままご使用になりますと、取っ手が熱くなりやけどの恐れや、取っ手が損傷し、脱落によるやけどなどの事故の原因になります。
●隣接するコンロの炎やグリルの熱風が取っ手に当たらないよう、取っ手の向きに注意して下さい。

火　力



IH等電気クッキングヒーターでご使用の場合の注意

●IH電磁調理器は、メーカーや機種によって火力(出力)や調理の方法が異なりますので、ご使用の前に、お使いのIH電磁調理器の取扱説明書をよくお読みください。火力は、弱⇒中と予熱をしながら中にして下さい。強い火力レベルでのご使用は、本体変形の原因になり、変形すると使用できなくなりますので、中以下で使用して下さい。
●ラジエントヒーターやハロゲンヒーターなどの電気クッキングヒーターは、中火で調理を始めてください。強火で調理を始めると、火力調節が難しくなります。特に沸騰後、弱火で調理する際、ヒーター自体の余熱が強いため、火力を弱くしても吹きこぼれてしまいます。
●調理後、トッププレートが熱いうちは、空の鍋を放置しないでください。火災や本体の変形の原因となります。

お手入れについて

●鍋はフッ素樹脂塗膜加工をしていますので、スポンジに中性洗剤をつけて洗って下さい。スチールたわし、みがき粉等は使用しないで下さい。
●こげつき等を落とす際は、ナイフ等を使用しないで下さい。
●酸性・アルカリ性のものの使用はしないで下さい。
●食器洗い機での洗浄はしないで下さい。長時間の高温や専用洗剤の成分により、取っ手部分が変色したり、傷みが早くなる恐れがあります。
●ご使用後は十分に水を切って乾燥させて下さい。火にかけて乾かさないでください。

品 質 表 示

●材料の種類：本体：ステンレス鋼(クローム18%・ニッケル8%)、底面：ステンレス鋼(クローム18%・厚さ1.2mm)、湯切りザル：ステンレス鋼(クローム18%・ニッケル8%)、取っ手：シリコン(耐熱温度200℃)
●表面加工　内面：フッ素樹脂塗膜加工（食品衛生法適合）
●寸法(本体のみ)：直径16cm・高さ23.5cm・最大幅21cm　●重量1.3kg
●満水容量：3.2L、指定水位容量：2.3L　●生産地：日本･新潟県燕市

製造元：杉山金属株式会社
〒959-1276 新潟県燕市小池 3633-10
販売元：響物産有限会社
〒174-0065 東京都板橋区若木三丁目16番2-201号
お客様お問い合せ電話番号：03-3937-1110
最新情報/ホームページ： www.newpastapot.com